

ENTRADAS

EMPANADA DE CARNE	€ 6
Panzerotto ripieno di carne, uova olive e spezie argentine <i>Savory pastry filled with meat, eggs, olives and Argentine spices</i>	
EMPANADA DE POLLO	€ 6
Panzerotto ripieno di pollo, verdure, olive e spezie argentine <i>Savory pastry filled with chicken, vegetables, olives and Argentine spices</i>	
EMPANADA DE QUESO Y TOMATE	€ 6
Panzerotto ripieno di formaggio, pomodoro e basilico <i>Savory pastry filled with cheese, tomato and basil</i>	
EMPANADA DE JAMON Y QUESO	€ 6
Panzerotto ripieno di prosciutto e formaggio <i>Savory pastry filled with ham and cheese</i>	
EMPANADA DE CORDERO PATAGONICO	€ 6
Panzerotto ripieno di agnello e spezie mediterranee <i>Savory pastry stuffed with lamb and Mediterranean spices</i>	
EMPANADA DE VERDURA	€ 6
Panzerotto ripieno di spinaci, olive, uvetta e pinoli <i>Savory pastry filled with spinach, olives, raisins and pine nuts</i>	
EMPANADA DE PICAÑA AHUMADA	€ 6
Panzerotto ripieno di picanha affumicata in legno di faggio <i>Savory pastry filled with spinach, olives, raisins and pine nuts</i>	
SASHIMI DE LOMO BRASEADO	€ 20
Sashimi di filetto di manzo con salsa di soia e sesamo Don Juan style <i>Beef Sashimi fillet with Don Juan style soy and sesame sauce</i>	
JAMON PATA NEGRA A CUCHILLO	€ 34
Pata Negra 100% Belota tagliato al coltello <i>Pata negra ham cut with knife 100 %</i>	
TUETANO A LA BRASA CON TOSTADAS RUSTICAS	€ 10
Midollo alla griglia con pane rustico <i>Grilled marrow with rustic homemade bread</i>	
MOLLEJAS DE TERNERA	€ 16
Animelle alla griglia <i>Grilled sweetbreads</i>	
PROVOLETA A LA PARRILLA	€ 12
Provolone alla griglia con origano o pomodoro fresco <i>Grilled provolone with oregano or fresh tomatos</i>	
CHORIZO Y SALCHICHA	€ 14
Misto di salsicce argentine alla griglia <i>Grilled mix sausages</i>	
RIÑONES DE TERNERA	€ 10
Rognoni di vitello alla griglia <i>Grilled veal kidneys</i>	

PARRILLA

BIFE DE CHORIZO (ca. 320 gr)	€ 29
Controfiletto di manzo <i>Sirloin Angus</i>	
CHURRASCO DE LOMO (ca.250gr)	€ 37
Filetto di manzo <i>Tenderloin Angus</i>	
OJO DE BIFE (ca.320gr)	€ 33
Entrecote <i>Rib eye steak</i>	
PICAÑA (ca. 280gr)	€ 30
Taglio nobile di picanha <i>Angus beef rump steak</i>	
ENTRAÑA (ca. 250gr)	€ 43
Diaframma <i>American Angus thin skirt steak</i>	
T-BONE STEAK (ca. 500gr)	€ 48
Black Angus T-bone <i>Black Angus T-bone</i>	
DEGUSTACION DON JUAN (ca. 300gr)	€ 38
Degustazione di filetto, picanha e diaframma <i>Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus</i>	
ASADO DE TIRA (ca. 400gr)	€ 30
Costine di manzo <i>Ribs beef Black Angus</i>	
POLLO DE CAMPO	€ 22
Galletto croccante alla griglia con caponata di verdure <i>Boneless grilled chicken with vegetable caponata</i>	

PARA COMPARTIR

LOMO ENTERO per 4 (ca. 1,2 €g)	€ 160
Filetto con verdure grigliate e patate fritte <i>Tenderloin with grilled vegetables and fried potatoes</i>	
TOMAHAWK per 2 (ca. 1 €g)	€ 140
Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia <i>Black Angus Tomahawk with grilled vegetables</i>	
PARRILLADA ARGENTINA per 2 (ca. 1 €g)	€ 70
Costine, diaframma, scamone di Angus, salamella, sanguinaccio e patate fritte <i>Ribs, thin skirt steak, tenderloin black Angus, sausage, black pudding and fried potatoes</i>	
COLITA DE CUADRIL per 3/4 (ca. 1 €g)	€ 90
Taglio di manzo argentino, succulento e saporito acompañato da french fries <i>Argentinian beef cut, tender and full of flavor served with french fries</i>	
BABY BEEF per 2 (ca. 700 gr)	€ 80
Entrecote con purè di patate <i>Rib steak Angus with mashed potatoes</i>	

OPCIONES VEGETARIANAS

In base alla disponibilità del giorno	€ 25
<i>Subject to availability of the day</i>	

ACOMPÑAMIENTOS

PAPA A LA PARRILLA	€ 6
Patata alla griglia con crema di gorgonzola o burro e pancetta affumicatato di manzo <i>Grilled potato with gorgonzola cream or butter and smoked bacon</i>	
MIL HOJAS DE PAPAS	€ 7
Millefoglie di patate gratinate al formaggio <i>Millefoglie potato croquettes with cheese</i>	
PURÉ DE PAPAS	€ 6
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	
PAPAS AL HORNO	€ 6
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	
PAPAS FRITAS	€ 6
Patate fritte <i>Fried potatoes</i>	
CROQUETAS DE PAPA Y QUESO	€ 6
Crocchette di patate e formaggio <i>Fried potato croquettes with cheese</i>	
ESPINACA GRATINADA	€ 8
Crema di spinaci gratinati con grana padano <i>Spinach cream gratin with grana padano</i>	
VERDURAS DE ESTACIÓN	€ 8
Verdure miste di stagione saltate in padella con erbe fresche <i>Sauteéd seasonal vegetables</i>	
GRAN PARRILLADA DE VEGETALES	€ 14
Patata americana, cipolla rossa, melanzane, pomodoro, funghi, mais, peperoni e zucchine <i>American potato, red onion, aubergines, tomatoes, mushrooms, corn, peppers and courgettes</i>	
ALCAUCILES GRATINADOS	€ 9
Carciofi con broccoli gratinati, crema di patate e mandorle. <i>Artichokes with gratin broccoli, potato cream and almonds</i>	
ARROZ DON JUAN	€ 8
Riso Basmati saltato con spinaci, pancetta croccante e uova strapazzate <i>Sauteéd basmati white rice with spianch, crispy bacon and egg</i>	

ENSALADAS

ENSALADA DE HINOJO Y NARANJA	€ 10
Insalata di finocchio con arancia, olive e foglie verdi <i>Orange salad, fennel and olives</i>	
MIXTA	€ 7
Lattuga, pomodoro, carote, finocchio e sedano <i>Lattuce, tomato, fennel, carrots and celery</i>	

POSTRES

FLAN CASERO CON DULCE Y CREMA Budino al latte con dolce di latte e panna montata <i>Milk pudding with fudge and cream</i>	€ 10
PANQUEQUE GOLOSO Crepes con dolce di latte e gelato di crema <i>Pancakes stuffed with fudge sweet milk and vanilla ice cream</i>	€ 10
PETIT GATEAU DE DULCE DE LECHE Tortino di dolce di latte su crema inglese con gelato alla crema <i>Pie filling with hot fudge sweet milk and vanilla ice cream</i>	€ 12
DON PEDRO Gelato di mascarpone con fichi caramellato affogato al whisky e mandorle tostate <i>Mascarpone ice-cream with caramelized figs drowned with whisky and toasted almonds</i>	€ 9
SORBETTO Frutto della Passione/ Mandarino/ Limone con Vodka, Calvados o prosecco della Patagonia <i>Passion fruit/ Tangerine/ Lemon with Vodka, Calvados or patagonia sparkling wine</i>	€ 8
HELADO Gelatto: Dolce di Latte - Cioccolato - Cocco - Pistacchio di Bronte - Crema affogato al caffè <i>Ice-cream: Dulce de leche - Chocolate - Coconut - Pistachio-Vanilla affogato</i>	€ 8
MOUSSE DE CHOCOLATE Mousse di cioccolato fondente <i>Chocolate mousse</i>	€ 8
ANANAS Ananas <i>Pineapple</i>	€ 7

Scoprite la nostra
selezione di vini
da dessert



PRANZO

Proposte del giorno DA MARTEDI A VENERDI 12.30 - 14.30 <i>FROM TUESDAY TO FRIDAY 12.30 - 14.30</i>	
LOMITO DON JUANITO Sandwich di filetto di manzo con bacon croccante, fontina, insalata mista e chips <i>Beef fillet sandwich with crispy bacon cheese and mixed salad and chips</i>	€ 18
PROTEINA DEL GIORNO Proteina + contorno + dolce <i>Grilled protein+side dish+dessert</i>	€ 25
SABATO <i>SATURDAY</i>	
PARRILLA LIBRE Degustazione di antipasti argentini, grigliata mista di carne, degustazione di contorni argentini, gelato al dolce di latte <i>Tasting of argentinian appetizers, mixed grilled meats, tasting of argentinian side dishes, caramel spread ice cream</i>	€ 45 a persona
DOMENICA <i>SUNDAY</i>	
Pranzo con Tango show <i>Lunch with Tango show</i>	

